



L'équipe du Café 52 s'engage pour une cuisine qui prône le bien être, autant que le respect de l'environnement. Nos partenaires travaillent les produits en circuit courts, à travers des élevages et labels certifiés, ou des pêches responsables et mesurées, au rythme des saisons.

– Jean Baptiste Grieux, Chef de cuisine





ENTRÉE EN MATIÈRE



Velouté de chataîgne

Fresh fruit juice

Chataîgne, condiment tofu noisette fumée

Chestnut velvety, tofu smoked hazelnuts



Légumes d'automne

Légumes de saison cru et cuits, vinaigrette au vieux Xérès

Steamed and raw vegetables, old sherry vinegar dressing



Dim-Sum tofu et légumes (2 pcs) herbes δ truffe noire (2 pcs)

Maison Yoom Dim Sum

Tofu & vegetable (2 pcs), herbs & black truffle (2 pcs) dumplings



18

14

10

12



Smørrebrød eggs on toast

Pain sans gluten BIO de la maison Chambelland, avocat, oeuf de caille, tobiko, citron

Toasted Danish bread, avocado, quail eggs, tobiko eggs, lemon



ORGANIC LOVER





Risotto & girolles

19

Risotto arborio, girolles, Grana Padano AOP, tuile de parmesan au thym.

Risotto arborio, sauteed chanterelle, Grana padano AOP, thyme and parmesan crisps.

La volaille 21

Volaille jaune de Vendée à l'estragon, butternut BIO, granola salé

Corn fed chicken breast, tarragon, butternut squash, salted granola



Pâte à la truffe sans gluten

24

Fusilli sans gluten à la truffe d'été, crème végétale, dés de jambon Gluten free fusilli, black truffle, non dairy cream, diced ham



TOUT EN ÉQUILIBRE





Frittata, champignons

19

Blanc d'oeufs, pickles de girolle et shimeji, feta AOP, salade mâche nantaise et betterave Organic eggs frittata, chanterelle and shimigi pickles, feta cheese, lamb's lettuce, beetroot



24

Quinoa BIO vendéen, tofu mariné, falafel, butternut, pois chiche, chou rouge pickles, coriandre et menthe White organic quinoa, marinated tofu, falafel, butternut squash, chickpeas, red cabbage pickles, coriander,



Truite d'Acquigny

Buddha Bowl

24

Truite marinée soja et citronnelle vapeur, légumes français, tétragone d'Ile de France, curcuma et gingembre frais

Soy marinated steamed trout, french vegetables, spinach salad, organic turmeric δ ginger dressing

LES NON COUPABLES



Mousse au chocolat

Chocolat noir 70% BIO, cookie avoine BIO Vegan organic chocolate mousse, oat cookie



Poire Williams pochée au thé jasmin

Sorbet poire BIO et graines de Kasha

Jasmin tea poached pear, pear sorbet, kasha seed



Tartelette citron meringuée BIO

16

Lemon meringue tart



Banana bread aux noix de Pécan

Crème végétale, sauce chocolat BIO

Banana bread, pecan nut, non diary whipped cream, chocolate



Tous nos légumes proviennent d'Ile de France ou de maraîchers français, au gré des saisons. Ils peuvent varier selon les arrivages.

Elevées en Vendée, nos volailles sont fermières et nourries au bon grain.

Les légumineuses et céréales sont cultivées en France, soutenues par des coopératives

Share your experience with #grandhoteldupalaisroyal Follow us on @grandhoteldupalaisroyal